

INTRODUKSI PEMBUATAN ASINAN UNTUK MEMPERPANJANG MASA SIMPAN BUAH SALAK DI DESA SIBETAN KARANGASEM

DUNIAJI, A.S^{*)}, I.A. MAHATMA^{**)}, NI W. WISANIYASA^{*)} DAN N. N. PUSPAWATI^{*)}

^{*)}PS. Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana

^{**)} PS. Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Unud

Email : aduniaji@yahoo.com

ABSTRACT

There are many varieties of salak. Salak Pondoh, Salak Manonjaya and one of very popular is Salak Bali. The taste of Salak Bali is usually sweet and acidic taste, but its pineapple-, pear-, and banana-like aroma, texture very dry and crumbly. Good Manufacturing Practices (GMP) with specific Standard Operating Procedures (SOP) has been recognized as the requirement of quality and safety management system, competition tools in the global market to improve growers' knowledge and skills on producing commodities in managing farms and products. The community service was done on July- August 2014 to the women farmer group of KWT Srada and KWT Subak Abian Salak at village Sibetan, Bebandem Distric of Karangasem. The objective of training was to improve the skill of women farmer group on snake fruit pickles products. A number of eight kinds of snake fruits pickle product has been produced. The training has been improving the skill of women farmer group of KWT Srada and KWT Subak Abian Salak at Sibetan to produce the good quality snake fruit pickles products in global market competition.

Key word: salak, snake fruit pickles

PENDAHULUAN

Buah Salak termasuk dalam keluarga tanaman palm, dengan karakteristik memiliki duri pada buah dan dahannya. Di Indonesia Tanaman salak saat ini sudah berkembang luas, dan banyak dijumpai jenis salak yang spesifik dikaitkan dengan nama daerah tempat asal pembudidayaan seperti Salak Condet, Salak Bali, Salak Banjar, dan sebagainya

Desa Sibetan merupakan salah satu desa yang terletak pada ketinggian 700 m dari permukaan laut dengan jarak tempuh dari kota Denpasar 50 km. Desa ini memiliki tofografi berbukit, suhu udara rata-rata mencapai 25°C dengan udara sejuk. Potensi desa ini adalah di bidang pertanian dengan prioritas tanaman unggulannya adalah buah salak.

Tanaman salak sebagai komoditas unggulan di desa ini secara turun temurun sudah dikerjakan oleh masyarakat desa ini. Produksi dan prospek tanaman salak cukup menjanjikan para petani karena hasil yang diperoleh dapat memenuhi kebutuhan hidupnya. Buah salak sifatnya musiman, dalam musim tertentu produksinya sangat berlimpah dan sebaliknya pada bulan tertentu sama sekali tidak dijumpai komoditi ini. Pada saat musiman dengan produksi berlimpah, sangat sering harga komoditi ini anjlok yang menyebabkan petani merugi. Disamping itu buah salak yang tidak terjual menjadi cepat mengalami kerusakan dan bahkan busuk, sehingga terbuang begitu saja.

Para petani yang sudah berhasil meningkatkan produksi, sementara pasca panen kerusakan buah

menghantuinya. Petani dan keluarganya belum memiliki keterampilan yang cukup untuk menangani produksi yang berlimpah tersebut. Petani sangat membutuhkan keterampilan dan teknologi yang tepat guna untuk memperpanjang masa simpan buah salak.

Salah satu upaya memperpanjang masa simpan buah salak ini adalah memalului penanganan pasca panen dan pengolahan yang benar dan baik. Pembuatan asinan buah salak adaah salah satu alternatif untuk mengendalikan kerusakan buah dan memperpanjang daya simpan buah salak. Melalui pembuatan asinan ini buah salak tetap tersedia sepanjang musim dan dapat dimanfaatkan untuk memproduksi olahan makanan berbahan baku salak dalam jangka panjang.

Sosialisasi dan disiminasi untuk mentranfer teknologi pembuatan asinan ini sangat dibutuhkan oleh petani, utamanya para ibu rumah tangga untuk membantu keluarganya keluar dari himpitan ekonomi. Waktu dan tenaga kerja yang cukup tersedia sangat memungkinkan para wanita tani membentuk kelompok usaha dalam rangka meningkatkan pengetahuan dan keterampilannya dalam pengolahan buah salak tersebut.

Tujuan disiminasi ini adalah untuk meningkatkan keterampilan wanita tani dalam pengolahan buah salak khususnya sinan bah salak. Disamping itu untuk memberdayakan usaha pengolahan buah salak melalui kelompok wanta tani di desa Sibetan.

METODE PEMECAHAN MASALAH

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode sosialisasi dan pelatihan Sosialisasi dan pelatihan buah salak menjadi asinan ni dilaksanakan pada bulan Juli-Agustus 2014 dengan khalayak sasaran adalah para ibu rumah tangga yang tergabung pada Kelompok Wanita Tani (KWT). Kelompom wanita tani yang dilibatkan ada 2 kelompok yaitu kelompok wanita tani srada dan kelompok wanita tani subak abian. Kedua kelompok ini masing-masing berada di dusun Karanganyar dan Dsun Telaga desa Sibetan Karangasem.

Jumlah peserta dalam kegiatan ini adalah 40 orang dengan setiap kelompok jumlahnya 20 orang. Pelatihan ini diberikan dalam dua tahapan yakni penyuluhan dengan memberikan materi dalam bentuk ceramah dengan dilengkapi dengan modul pembelajaran dan pada sesi berikutnya dilakukan diskusi. Materi pembelajaran pada ceramah dilengkapi dengan cara pengolahan pangan yang baik dan benar, formula pembuatan asinan buah salak, metode pembuatan asinan buah salak, pengemasan, labeling dan pemasarannya.

Metode yang lain adalah melalui pelatihan dengan mengerjakan langsung pembuatan asinan buah salak. Para peserta diminta untuk membagi diri menjadi 5 sub kelompok, sehingga ada sebanyak 8 sub kelompok. Setiap kelompok di tugaskan untuk membuat masing-masing 2 jenis olahan asinan buah salak yaitu asinan yang berbumbu dan tanpa bumbu dengan buah salak segar tanpa kulit dan dengan kulit.

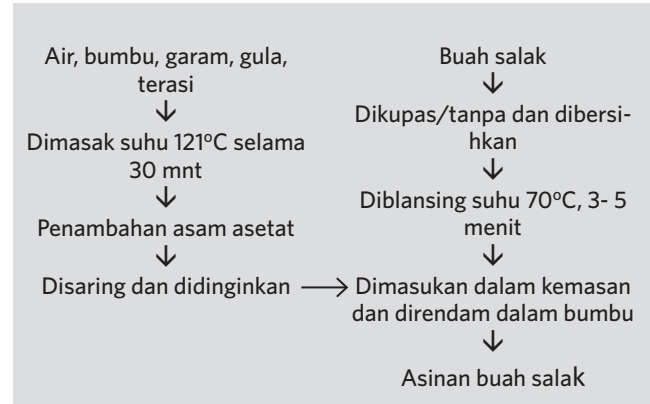
Jenis asinan ini dikelompokkan menjadi 8 jenis olahan :

1. Asinan buah salak segar berbumbu
2. Asinan buah salak segar tanpa bumbu
3. Asinan daging buah salak segar berbumbu
4. Asinan daging buah salak segar tanpa bumbu
5. Asinan buah salak matang berbumbu
6. Asinan buah salak matang tanpa bumbu
7. Asinan daging buah salak matang berbumbu
8. Asinan daging buah salak matang tanpa bembumbu.

Formula pembuatan asinan buah salak ini disajikan pada Tabel 1

Tabel 1. Formula asinan buah salak

Jenis Asinan	Buah Salak (g)	Air (ml)	Gula (g)	Asam Asetat (ml)	Garam (g)	Cabai (g)	Terasi (g)
Buah salak segar berbumbu	500	500	250	12	5	5	1
Buah salak segar tanpa bumbu	500	400	200	10	5	0	0
Daging buah salak segar berbumbu	500	500	250	10	5	5	1
Daging buah salak segar tanpa bumbu	500	400	200	10	5	0	0



HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pelatihan ini menunjukkan bahwa para peserta sangat aktif dan antusias dalam mengikuti kegiatan penyuluhan dan pelatihan pengolahan buah salak menjadi berbagai jenis asinan. Olahan asinan buah salak yang dipraktikan selama 7 hari berturut-turut secara bertahap dapat menambah pengetahuan dan keterampilan para peserta. Pengolahan asinan salak ini telah memberikan manfaat bagi khalayak sasaran yakni KWT Srada dan KWT Subak Abian Salak. Sebanyak 8 jenis olahan asinan salak dapat dipraktikan dan membuahkan hasil dengan mutu produk yang baik.

Asinan buah salak ini tidak segera bisa dikonsumsi dan perlu disimpan untuk beberapa minggu. Produk ini dapat disimpan sampai 1 bulan tanpa menggunakan bahan pengawet. Penggunaan pengawet seperti Natrium benzoate maupun asam sorbat direkomendasikan dengan dosis tidak lebih dari 300 ppm. Penggunaan bahan pengawet dapat memperpanjang masa simpan produk 2-3 bulan. Produk asinan buah salak yang disimpan semakin lama semakin baik, dengan waktu simpan 3-4 minggu. Pada Gambar 1 dapat dilihat Asinan Buah Salak.



Gambar 1. Asinan buah salak

Berbagai jenis produk asinan salak ini telah membuka wawasan para peserta bahwa buah salak dapat diperpanjang masa simpannya serta diolah menjadi berbagai aneka ragam olahan, sehingga tersedianya buah salak dapat dinikmati diluar musimnya.

Pelatihan ini menjadi sangat bermanfaat karena

para peserta telah memanfaatkan waktu dan keterampilannya melalui diskusi dengan menanyakan langsung masalah yang belum diketahuinya. Para peserta secara langsung mempraktikkan pembuatan asinan buah salak tersebut. Para peserta diberi tugas untuk meningkatkan keterampilannya mulai dari pemilihan bahan baku, proses pembuatan dengan memperhatikan kebersihan peralatan, kesehatan pekerja, formula yang digunakan dan teknik pengemasan yang baik dan benar,

Selama pelatihan berlangsung, masih banyak kendala yang dihadapi. Beberapa peserta belum menunjukkan keterampilannya, terbukti produk yang dihasilkan kurang baik dengan citarasa yang belum memenuhi selera peserta pelatihan sebagai panelis. Pelatihan ini memberikan kesempatan kepada para peserta untuk mempraktikkan olahan asinan buah salak ini secara berulang-ulang, sampai produk yang dihasilkan sesuai dengan yang diharapkan yakni mutu dan keamanan produk memenuhi standar keamanan pangan. Para peserta diminta untuk terus meningkatkan keterampilannya, baik secara individu maupun secara berkelompok. Beberapa hambatan lainnya selama pelatihan berlangsung juga ditemukan diantaranya masih ada yang tidak memperhatikan aspek sanitasi selama kegiatan berlangsung dengan mencampur adukan peralatan yang digunakan dan kurang menjaga kebersihan. Namun demikian pelatihan ini secara umum telah memberikan tambahan pengetahuan dan keterampilan kepada para peserta dalam pengolahan asinan buah salak ini. Tindak lanjut dari pelatihan ini diharapkan para peserta menularkan keterampilannya kepada masyarakat luas di desa sibetan dan KWT tersebut dapat mengembangkan usahanya secara mandiri. Antusiasme para perangkat desa dan tokoh masyarakat untuk mengawal produk olahan ini sebagai produk unggulan telah memberikan harapan bagi KWT ini

untuk berkembang. Pengembangan usaha ini sangat menjanjikan dengan melihat potensi wilayah ini dalam pengembangan desa wisata berbasis agrowisata tanaman salak. Desa ini cukup dekat dengan obyek wisata Panorama desa Putung, candidase, pelabuhan padangbai, pura besakih, Tirta ganggedan obyek wisata lainnya yang selalu melintasi desa Sibetan di kabupaten karangasem.

SIMPULAN SARAN

Simpulan

Peserta pelatihan telah memiliki keterampilan yang memadai dalam membuat olahan asinan buah salak. Sebanyak 8 jenis asinan buah salak dapat dihasilkan selama kegiatan berlangsung. Peserta telah membentuk kelompok wanita tani untuk mengembangkan usahanya yaitu KWT Srada dan KWT Subak Abian Salak.

Saran

KWT ini diharapkan untuk terus mengembangkan usahanya dengan mendaftarkan ijin usahanya pada departemen kesehatan kabupaten setempat. Para peserta juga diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilannya untuk menghasilkan berbagai produk olahan lainnya,

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus 2012. Statistik desa sibetan, kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem.
- Astawan, M dan Astawan, M.W., 1991. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. Akademika Pressindo. Jakarta.
- Soekarto, ST. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhatara Aksara, Jakarta.
- Winarno, F.G.1993. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT. Gramedia, Jakarta